Posni pasulj

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pasulja
- **2 glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1**paradajz
- **1** paprika
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera

Priprema

Pasulj ocistiti i prokuvati 2 puta uz menjanje vode. U trecu vodu dodati iseckani luk i šargarepu, poklopiti i ostaviti da se kuva. Kada je pasulj na pola kuvan, dodati iseckani paradajz i papriku... Dodati zacine...Ostaviti da se krcka na manjoj temperaturi. Kada je skuvan i mekan, napraviti zapršku, malo luka ispržiti na ulju, dodati brašno i alevu papriku... Kuvati par minuta.

Savet

Ovako ja pravim posni pasulj, a vi možete dodati suvo meso ili kobasice...